

El Eco de Cartagena.

AÑO XXX.—NUM. 8557

DIARIO DE LA NOCHE

TELÉFONO NÚM. 58

FRACCIÓN DE SUSCRICIÓN.

Cartagena.—Un mes, 2 pesetas; tres meses, 6 id.—Provincias, tres meses, 7'50 id.—Extranjero, tres meses, 11'25 id.—La suscripción empezará a contarse desde 1.º y 16 de cada mes. Números sueltos 15 céntimos

CONDICIONES

El pago será siempre adelantado y en metálico ó letras de fácil cobro.—Corresponsales en París E. A. Loreite, rue Cbaumartin, 6, Mr. J. Jones Faubourg Montmartre, 31, y en Londres, Fleet Street, Mr. C. 166.—Administrador, D. Emilio Garrido López.

LAS SUSCRICIONES Y ANUNCIOS SE RECIBEN EXCLUSIVAMENTE EN LA REDACCION Y ADMINISTRACION, MAYOR 24.

Martes 20 de Mayo de 1890.

ELIXIR de PROTOCLORURO de HIERRO CON HIPOFOSFITOS de VIVAS PÉREZ.

Recetado por los médicos y adoptado por los hospitales, NO TIENE RIVAL, y es el único remedio seguro y DE INMEDIATOS RESULTADOS de todos los ferruginosos de la medicación. Única co-reconstituyente para la ANEMIA, RAQUITISMO, COLORES PÁLIDOS, EMPÉQUECIMIENTO DE LA SANGRE, DEBILIDAD, INAPETENCIA Y MENSTRUACIONES DIFÍCILES.

PRECIO EN ESPAÑA: Botella grande, 4 pesetas.—Botella pequeña 2'50 pesetas.

Cuidado con las falsificaciones, porque no darán resultado. Exigir firma y marca de garantía.

DEPOSITO GENERAL:

Almería, Farmacia VIVAS PEREZ.

POR MAYOR, MADRID: M. García y Sociedad Ibero-Universal. BARCELONA, Sociedad Farmacéutica, é hijos de J. Vidal y Ribas y Alomar y Uriach.

De venta en todas las boticas de las provincias y pueblos de España, Ultramar, Buenos Aires y todas las Américas. En Cartagena Abad y Romero Germes.

LOS VINOS EN CARTAGENA

No es la primera vez que nos hemos ocupado en este periódico de la cuestión que vamos nuevamente á tratar, sin que nos desaliente el temor de que nuestras excitaciones de hoy merezcan tan poca atención como la que alcanzaron en tiempos no lejanos, las hechas con igual objeto al que persiguen estas líneas.

Vivimos en Cartagena, por lo que respecta al consumo de vinos, del todo abandonados á la buena ó mala fé de los que surten los depósitos donde se provee el vecindario.

Ni con el suprimido laboratorio municipal, ni sin él, el análisis de los vinos que se expenden al público, no ha sido nunca objeto, en nuestro concepto, de la atención que reclama este servicio, tanto más necesaria cuanto se conoce por todos la extensión y el desarrollo que, aconsejado por la avaricia, ha conseguido la intensa fiebre de las adulteraciones.

La prensa de casi todas las localidades de algún vecindario, concede á este particular la importancia que merece, y en muchas partes, ayuntamientos más celosos que el nuestro, en lo que á este objeto hace referencia, toman providencias, con las cuales se defienden la salud y los intereses de sus administrados, castigando la avaricia de los que á cualquier precio buscan sólo el medio de lucrarse.

Un periódico importante de Jerez de la Frontera, denuncia en un artículo reciente la frecuencia con que se emplea en dosis inconvenientes el ácido sulcónico para obtener el color y transparencia de vinos hechos con diversas mezclas; explicando la acción que sobre el estómago ejerce el ácido nombrado, origen de la mayor parte de las dispepsias incurables que se padecen al presente.

Sabida es cuán funesta resulta la acción de los alcoholes amilicos, que entran siempre como obligado factor en todas las sofisticaciones, sin el grado de depuración ni rectificación necesarios para que su empleo pudiera considerarse como inofensivo.

Recetas y substancias miles se utilizan y emplean para ofrecer como vino lo que solo tiene de tal el nombre, sin que el consumidor, que en general carece de medios para comprobar la pureza de lo que adquiere, pueda defenderse de una invasión tan generalizada como perjudicial.

Los ayuntamientos, á quienes compete esta función importantísima, la descuidan de continuo, y mentados los vendedores con esta indiferencia, no se dan punto de reposo en su abominable empresa.

De tal estado de cosas resulta entre otras que más adelanté indicaremos, el consumidor engañado y enfermo muchas veces, y el cosechero con sus existencias en la bodega, de donde sólo se adquiere la exigua cantidad indispensable para las mezclas.

Con más tiempo del que disponemos al presente, nos prometemos ocuparnos más extensamente de este asunto, poniendo de manifiesto los procedimientos y la mayor parte de las substancias que utilizan los falsificadores, así como su acción perjudicial para el organismo, deseosos de contribuir con algo utilizable al objeto de combatir el mal que nos ocupa y que tan hondas raíces cuenta.

Hecha la precedente manifestación, vamos á decir algo de un hecho íntimamente ligado con este asunto, que ocurre en nuestra propia casa y ha sido ya por nosotros expuesto en otra ocasión, no inspeccionado ni corregido, si lo merece, que nosotros sepamos, por la autoridad á quien corresponden.

El afán de la ganancia no reconoce al presente límite alguno, y animados por tal idea vienen de antiguo los proveedores de vinos de nuestros establecimientos al por menor, utilizando un procedimiento que resulta para ellos en extremo cómodo y ventajoso.

Antes de ahora hacíanse en el extraradio las mezclas necesarias para abastecer los expresados comercios de esta ciudad, y en los fieltros, donde la calidad no se examina, adeudaba el vinatero la cantidad que introducía para el consumo.

Este procedimiento ha caído ya en desuso y el observado hoy reviste otra forma que ofrece más altas utilidades.

Supongamos que entre los establecimientos al por menor que abastece un vinatero le hacen diariamente un pedido, por ejemplo, de cien arrobas de vinos de tres distintas clases; pues bien, ese vinatero introduce unas diez arrobas de cada una de las clases pedidas y con ellas hace en ésta las necesarias para completar la demanda, ofreciendo un vino que si su venta se prolonga algunos días se altera y acidifica.

Con el procedimiento indicado resultan á favor de aquél las ventajas que significan las exenciones de pago y gastos por los conceptos siguientes:

1.º Las dos terceras partes del total vendido, cuando menos, que elude el pago de derechos de consumos por el vino aquí elaborado.

2.º El ahorro de transporte del alcohol y demás substancias que utiliza, á su depósito ó bodega fuera de la ciudad.

3.º El de retorno á ésta con los consiguientes al deterioro que significa el mayor cargo en los acarreos.

4.º Los gastos de correduría á los agentes intermediarios para las compras en las bodegas.

5.º El ahorro de transporte á las suyas.

6.º Los gastos que exigen los cuidados de conservación; y las exposiciones por los cambios desfavorables que muchas veces se operan en los vinos, gastos de vasija, construcción y reparación de edificios, y otros mil cuya enumeración resultaría en extremo prolija.

De lo expuesto resulta que con un insignificante capital, una pequeña habitación de cualquier suerte y la vasija necesaria para contener unos ciento de arrobas de vino, cualquier comerciante de éstos es capaz de abastecer por algunos meses á una buena

parte de los establecimientos al por menor, que existen en Cartagena y su término municipal.

La existencia de estas «farmacias-vinícolas» sería extremadamente fácil comprobarla á nuestra autoridad, y ellas despiertan desde luego, con bastante razón á nuestro juicio, la sospecha de la falsificación.

Aquí, que nosotros sepamos, no se elabora, de murallas adentro, vino de uva.

Los que se hagan ó arreglen en los indicados lugares, suponiendo que para lograrlos se utilicen solo substancias inofensivas para la salud, resultarán siempre con un triple fraude.

Para el consumidor por pagar como vino natural lo que no lo es.

Para la empresa arrendataria de consumos por haber dejado de percibir el impuesto correspondiente.

Y para la hacienda, que no recauda la contribución industrial correspondiente por este concepto.

En el caso más favorable, cuando la salud del consumidor nada padezca, que no es poco suponer, merecen los que tal hacen por cualquiera de los conceptos indicados, más vigilancia, menos contemplaciones, mayor rigor que el hasta hoy empleado.

Y en tanto esto acontece, á ciencia y paciencia de las autoridades se advierte que mientras los numerosos comerciantes á que venimos refiriéndonos, viven y enriquecen muchos de ellos, el que cultiva la vid, y con su producto elaboran el vino lo tiene en la bodega sin encontrar compradores, y obligados por la necesidad lo ceden muchas veces á precios que ni siquiera resultan remuneradores.

CORREO DE SEÑORAS.

Según costumbres, los trajes estrenados para las carreras han dado la norma para las modas del actual verano. Compuestos por lo general de colores claros, aunque variados, predominan en cuanto á las telas los crespones de seda, y las fanillas ligeras, así como las faldas de encaje, acompañadas de un corpiño de lo mismo ó de otra tela de color vivo. Los vestidos de surch crema son también muy numerosos.

Las mangas con alta hombrera gozan de mucho favor, lo propio que los cuellos vueltos de toda clase. El bordado inglés se usa mucho como medio de guarnecer los vestidos, haciéndose con él vistosos canesúes, pecheras y aplicaciones en los más oscuros.

Los trajes de color crema y de rosa claro compiten en frescura y gracia con los blancos, habiéndose adoptado principalmente por las señoritas; también se hacen algunos encantadores, de los matices gris y naranja que casan maravillosamente con los tonos lila y malva.

Todavía no lo he dicho todo á propósito del color blanco que se introduce hasta en los trajes más sencillos. Las vueltas de las mangas, las solapas y los chalecos blancos son corriente; vacilábase algo por lo que respecta á las chaquetas y levitas; pero dado ya el impulso, los adornos blancos se llevarán mucho con los trajes de verano, y aun con todos ellos, sean del color que fueren, se usarán chaquetas blancas.

Esta moda, que ya existía para los niños, se generaliza para las señoras y señoritas.

Recordaré, para terminar, que las sombrillas nuevas son muy grandes, hasta las de encaje.

Sombreros

La moda de los sombreros de alas anchas se acentúa cada vez más en uno y otro sentido, es decir, que los hay de alas muy levantadas y casi unidas á la copa, ó de alas muy bajas que caen sobre la frente.

Tienen la copa cuadrada ó plana, y el ala cubre el rostro como una ancha visera. Las capotas muy pequeñas cubiertas de flores ó con diadema de azabaches son las más en boga.

La receta de la semana.

Salsas.—Para llenar una salsera, de cabida de un cuartillo se echan en una cacerola de metal dos cucharadas grandes de flor de harina, y poco á poco, con agua fría y espátula de boj, se va amasando la mezcla lejos del fuego, sobre la mesa.

Formada la masa, y sin dejar de removerla, se sigue añadiendo agua para producir una lechada clara y uniforme.

Se pone la cacerola sobre fuego flojo, y se sigue agitando con la espátula, con mucha velocidad, hasta que la papilla empieza á hervir.

Entonces se aparta de la lumbre y se deja en sitio en que pueda seguir cocinando muy lentamente, durante diez minutos, sin que ya sea preciso removerla.

En el momento de servir, ya sea en la salsera, ó guardando en un plato cualquiera, se retira la cacerola del fuego y se echan dos onzas de manteca de vaca, sal y un poco de pimienta.

Se agita violentamente para mezclar el todo y activar la fusión de la manteca, y se le añade la liga, que es la clave de las salsas calientes, todo esto sin cesar el movimiento con la espátula.

La liga es una yema de huevo sin el germen, desleída en dos cucharadas de agua fría, dentro de un vaso.

Cuando en el momento de echar la liga se agregan alcázaras, se obtiene la salsa holandesa.

Si cuando está cocinando poco á poco la papilla se le incorpora una cucharada escasa de perejil seco en polvo, ó fresco en mayor cantidad, y el zumo de medio limón continuando la operación como anteriormente, resultará la salsa genovesa, que tiene color achocolotado. En esto de los nombres no estoy muy conforme, excepción hecha de algunos que realmente constituyen la nomenclatura de la cocina.

Frotado el interior de una salsera con ajos, y poniendo en la salsa fragmentos pequeñísimos de setas, en vez de alcázaras, aceite fino recocado, en lugar de manteca, se obtendrá la orema provenzal, muy sabrosa para comer el bacalao hervido después de un buen remojo.

Salsa de Perigord.—La misma que la blanca, pero con trufas en pedacitos diminutos.

Salsa flamenca.—Se emplea en su confección fécula de maíz en lugar de harina.

Salsa milanesa.—Perejil, hierbabuena, estragon; todo muy picado, y una cucharada de queso parmesano.